

11.19  
解禁

# BEAUJOLAIS NOUVEAU 2026

ラベルデザインを  
リニューアルしました！

8代続く歴史あるドメーヌ  
高樹齢の見事な品質の葡萄から造る  
味わい深いヌーヴォー

Olivier Depardon  
オリヴィエ デパルドン

オリヴィエ デパルドンは、1848年にアンリ デパルドンによって設立されたワイナリーです。現当主のオリヴィエは7代目で、1985年に4haの葡萄畑を相続し、徐々に畑を増やしました。今ではモルゴンだけではなく、フルーリーやレニエ、ボージョレ ヴィラージュ、ボージョレに約26ha、また、2018年にワイナリーに加わった8代目であり息子のアレクシスが購入したモルゴン コート デュ ピィの3haを合わせて、合計で約30haの葡萄畑を所有するまでに至りました。

ボージョレ ヌーヴォーの航空便は解禁日に間に合うように最善を尽くしますが、遅れる場合がございます。  
解禁日に間に合わない場合でも、補償はいたしかねます。

ご予約  
締切日

ボージョレ ヌーヴォー  
8/24 (月)

# オリヴィエ デパルドンのボージョレ ニューヴォーは “3つのポイント”を知れば、もっと美味しい！

## 🍇 “ヴィエイユ ヴィーニュのスペシャリスト”

リニューアルしたラベルに描かれている一本の古い葡萄樹には、オリヴィエ デパルドンの哲学が込められています。デパルドンが所有する葡萄畑は、通常のボージョレから上級品のクリュ デュ ボージョレまで、すべてが樹齢 50～100 年となっており、まさに「ヴィエイユ ヴィーニュのスペシャリスト」といえます。古木の葡萄だからこそ生まれる凝縮感と深みが、オリヴィエ デパルドンのワインの大きな魅力です。

## 🍇 “完全除梗×セミ マセラシオン カルボニック”で古木の個性を引き出す

オリヴィエ デパルドンのボージョレ ニューヴォーは、完全除梗とセミ マセラシオン カルボニックによって醸造されています。細胞内発酵によるフルーティで複雑なアロマを引き出しながら、古木の凝縮した果実の味わいを活かしています。一般的なキャンディ香が強いニューヴォーとは異なり、しっかりとした骨格を持つ、豊かな果実味が特徴的なボージョレ ニューヴォーに仕上がります。

## 🍇 “圧倒的なコストパフォーマンス”

オリヴィエ デパルドンのボージョレ ニューヴォーの平均樹齢は 50 年。生産者のこだわりで、ラベルには表記していませんが、ヴィエイユ ヴィーニュと名乗ることができる樹齢です。古木ならではの凝縮感と深みを備えた味わいでありながら、魅力的な価格で楽しめるという圧倒的なコストパフォーマンスが楽しめます。

ラベルデザインを  
リニューアルしました！



## ヴィエイユ ヴィーニュのスペシャリストが造る こだわりのボージョレ ニューヴォー

畑はクリュ デュ ボージョレの中でも長期熟成タイプのワインができることで知られる、モルゴンを生む名産地「ヴィリエ モルゴン村」にあります。葡萄の平均樹齢は 50 年、栽植密度は 10,000 本/ha、収量は 60hL/ha です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は 100%除梗します。発酵、熟成共にステンレスタンクで行います。チェリーやラズベリー、レッドカラントを思わせる赤い果実のフレッシュで生き生きとしたアロマが広がります。口に含むとリッチでバランスが良く丸みがあります。

ボージョレ ニューヴォー キュヴェ セレクション (左)  
航空便：FD-519 / 船便：FD-521

## さらに収量を抑えた造りで、集約感と複雑さが楽しめる ワンランク上のヴィラージュ ニューヴォー

畑はクリュ デュ ボージョレの中でも長期熟成タイプのワインができることで知られる、ヴィリエ モルゴン村にあります。葡萄の平均樹齢は 50 年、栽植密度は 10,000 本/ha、収量は 58hL/ha です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は 100%除梗します。発酵、熟成共にステンレスタンクで行います。イチゴやカシスを思わせる新鮮で豊かなアロマが広がります。口に含むと豊かな果実味と集約があり、余韻には心地よくしなやかなタンニンが感じられます。

ボージョレ ヴィラージュ ニューヴォー キュヴェ プレスティージュ (右)  
航空便：FD-520 / 船便：FD-522

ボージョレ ニューヴォーの航空便は解禁日に間に合うように最善を尽くしますが、遅れる場合がございます。  
解禁日に間に合わない場合でも、補償はいたしかねます。

ご予約  
締切日

ボージョレ ニューヴォー  
8/24 (月)



11.19  
解禁

# BEAUJOLAIS NOUVEAU 2026



ボージョレ ヴィラージュの  
最高峰と言われる  
ランティニエ村の葡萄を使用

## Domaine Chassagne

ドメーヌ シャサーニュ

3世代にわたる家族経営の小規模なドメーヌで、栽培面積は10.5haしかありません。20年以上前から畝と畝の間にカバークロップを生やし、リュット レゾネ（減農薬栽培）を行い続けてきました。2019年にはHVE認証を取得しています。当初、近隣の生産者たちは彼らのやり方に懐疑的でしたが、今では皆が真似をして同じ方法を取り入れたそうです。所有するボージョレ ヴィラージュの畑は、すべてランティニエ村にあります。ランティニエ村はレニエに近く、最高品質のボージョレ ヴィラージュを産出することで有名です。クリュデュ ボージョレ、特にムーラン ナ ヴァンを象徴するピンク色の花崗岩と、モルゴンのコート デュ ピーで有名な青色片岩を含む土壌が、豊かなアロマとリッチな口当たりを生みます。ヌーヴォーはセミ マセラシオン カルボニックで醸造し、全体の70%の葡萄を除梗します。自然な栽培と醸造方法にこだわり、葡萄の味わいを丁寧に抽出した深みのあるワインを生み出し続けています。

**丁寧な畑仕事から生まれる  
繊細で落ち着きのあるヌーヴォー  
エレガントな香りと味わいがあります**

ランティニエ村の葡萄を100%使用して造る、こだわりのボージョレ ヴィラージュ ヌーヴォーです。丁寧に育てた葡萄の素朴で自然な果実味を生かすため、清澄もろ過もしません。ビオディナミ栽培を学んだ妻と娘の経験を活かし、なるべく自然な方法を取り入れています。害虫対策にはフェロモンカプセルを使わず、益虫や木立に来る鳥を利用するようにしています。果実味豊か、酸とのバランスもよく、繊細で落ち着きのある上質なワインです。

**ボージョレ ヴィラージュ ヌーヴォー（左）  
航空便：FA-350 / 船便：FA-519**

**葡萄の持ち味をそのままいかした  
SO2無添加のヌーヴォー  
通常ボトルとは異なる魅力が詰まっています**

樹齢は20～60年、全体の30%が全房、丸みを出すために70%は除梗します。ステンレスタンクとコンクリートタンクを使い、SO2を添加せず、発酵させます。5日間、28～30度でマセラシオンを行います。温度を18度まで下げ、アルコール発酵、マロラクティック発酵終了後、空気に触れさせずに澱引きをします。この過程でもSO2を添加しません。清澄、濾過をせずにボトルリングします。

**ボージョレ ヴィラージュ ヌーヴォー  
〈SO2無添加〉（右）  
航空便：FC-340 / 船便：FC-469**

ボージョレ ヌーヴォーの航空便は解禁日に間に合うように最善を尽くしますが、遅れる場合がございます。  
解禁日に間に合わない場合でも、補償はいたしかねます。

**ご予約  
締切日**

**ボージョレ ヌーヴォー  
8/24（月）**



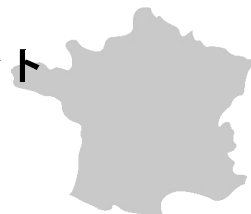
11.19  
解禁

# BEAUJOLAIS NOUVEAU

ルイ テットの「アン ヴィ」の  
取り扱いはなく、  
SO<sub>2</sub> 無添加はドメヌ シャサー  
ニュがおすすめです！



## Louis Tête ルイ テット



日本市場で愛され続けて 25 年  
安定した品質が魅力の生産者

地元の優良な栽培農家との緊密な関係を持ち、良質な葡萄を購入することができる彼らだからこそ、その土地の葡萄の個性を十分に感じられるワインを造ることができます。専門家からの評価も高く、その証として、ボージョレ ヌーヴォーのコンクールで何度も金賞を獲得しています。日本市場で愛され続けて 25 年の安定した品質が魅力です。

ラベルデザインを  
リニューアルしました！

## ルイ テットを知るなら、まずはこの 1 本 抜群の安定感が魅力

ボージョレ ヌーヴォーの品評会「ボージョレ ヌーヴォー リヨン杯」において、2017 年、2018 年、2019 年と 3 年連続で金賞を受賞した実績を持つヌーヴォーで、品質の高さには定評があります。

ボージョレ ヌーヴォー (左)  
航空便：F-111 / 船便：F-309



ボージョレよりも限られたエリアの葡萄を使用  
その豊かな味わいにきっと驚く、ボージョレ ヴィラージュ ヌーヴォー

ボージョレ ヌーヴォーの品評会で過去に何度も金賞を獲得しています。ボージョレよりも豊かな味わいのボージョレ ヴィラージュは、特に優良な葡萄が得られるエリアに限り名乗ることが出来ます。

ボージョレ ヴィラージュ ヌーヴォー (右)  
航空便 F-603 / 船便 F-602

## 古木からの葡萄による 『凝縮感と深み』が魅力

ボージョレ ヴィラージュ ヌーヴォー  
キュヴェ デュ サントネール  
航空便：FB-067 / 船便：FC-693

樹齢の古い葡萄を使用した特別なヌーヴォーです。古樹は若い樹よりも付ける実が少なく、地層深くまで根が張っているため、他の葡萄では出せない凝縮感と味わいの深さがあります。ボージョレ ヌーヴォー トロフィー (旧リヨン杯) にて 2022 年、2023 年が金賞、2024 年がグランプリ トロフィーを獲得と 3 年連続で受賞しており専門家からも高く評価されています。



ボージョレ ヌーヴォーの航空便は解禁日に間に合うように最善を尽くしますが、遅れる場合がございます。  
解禁日に間に合わない場合でも、補償はいたしかねます。

ご予約  
締切日

ボージョレ ヌーヴォー  
8/24 (月)

10.30  
解禁

# NOVELLO 2026



## ファンティーニからのメッセージ

私たちのノヴェッロには、アブルッツォ州中央部から北部にかけての畑で育った葡萄を使用しています。畑は標高 80～300m、南～南西向きの粘土石灰質土壌に位置し、伝統的なペルゴラ（テンドーネ）仕立てで栽培されています。醸造では、モンテプルチャーノとサンジョヴェーゼそれぞれの特性に合わせてマセラシオン期間を調整し、特にモンテプルチャーノは十分な時間をかけて丁寧に醸します。このような細やかな管理により、ノヴェッロでありながら豊かな果実味としっかりとした骨格を実現。さらに、モンテプルチャーノが豊富に含むタンニンとポリフェノール、そして醸造工程での細心のケアが、熟成にも耐えうるポテンシャルを備えたノヴェッロを生み出しています。

日本市場で愛され続けて 20 年。ファンが増え続ける、ファンティーニの新酒。

## たっぷりと豊富でフレッシュな果実味を堪能

ファンティーニは、イタリアワインの評価本「ルカ マローニ ベストワイン年鑑」にて、これまでに 9 回、最優秀生産者に選ばれています。初めて選出されたのが 2005 年で、1994 年に設立してから僅か 10 年足らずの短期間でイタリアトップ生産者の地位を築き、国際的な評価を確立しました。新酒ならではのフレッシュさと、ファンティーニが造り出すたっぷりの果実味が味わえるのがこのノヴェッロの魅力です。新ヴィンテージを物語る 1 杯として、イタリアトップ生産者のノヴェッロを是非お楽しみ下さい。

## ファンティーニ／アブルッツォ州

葡萄品種：モンテプルチャーノ、サンジョヴェーゼ

航空便：I-416／ 船便：I-430



ノヴェッロの航空便は解禁日に間に合うように最善を尽くしますが、遅れる場合がございます。  
解禁日に間に合わない場合でも、補償はいたしかねます。

ご予約  
締切日

ノヴェッロ  
8/17 (月)



10.30  
解禁

# NOVELLO 2026



## ヴェレノージからのメッセージ

私たちは、ラクリマとモンテプルチャーノというこのユニークな組み合わせこそが、ヴェレノージのノヴェッロの最大の特徴と信じています。ラクリマは独特のフローラルでアロマ豊かなキャラクターを持ち、一方でモンテプルチャーノはフルーティさ、骨格、そしてボディをもたらします。この2つの葡萄品種は異なりますが、互いに驚くほど見事に調和し、調和のとれたバランスの良いワインを生み出しています。時が経つにつれて、モンテプルチャーノはワインの熟成のポテンシャルと熟成による発展を高め、一方でラクリマは、そのフレッシュさ、生き生きとしたアロマ、そしてほのかにスパイシーなノートを保ち続けます。この卓越した相乗効果と、葡萄のフレッシュな第一アロマを保つマセラシオン・カルボニックが相まって、ヴェレノージのノヴェッロに独自の個性を与え、他のノヴェッロとは一線を画す真に唯一無二（ユニーク）なワインに仕上げています。

2020年に「ベスト ノヴェッロ」にも選出。専門家も認めた、華やかに香るノヴェッロ

## ラクリマの華やかなアロマと凝縮した果実味を楽しむ

ヴェレノージは1984年、20歳だったアンジェラが始めた小さな醸造所でしたが、今ではマルケ州を代表する偉大な生産者となりました。マルケの土着品種ラクリマとヴェレノージが最も得意とするロッソ・ピチーノの主要品種モンテプルチャーノをブレンドして造りました。華やかなアロマと豊かな果実味が味わえるノヴェッロです。ワイン＆フードジャーナリストでソムリエのTommaso Caporaleの指揮のもと行われたノヴェッロとオリーブオイルのコンクールにおいて、「ベスト ノヴェッロ 2020」に選出された、専門家も認める品質の高さを持つノヴェッロです。

## ヴェレノージ／マルケ州

葡萄品種：モンテプルチャーノ、ラクリマ

航空便：I-696 / 船便：I-838



ノヴェッロの航空便は解禁日に間に合うように最善を尽くしますが、遅れる場合がございます。  
解禁日に間に合わない場合でも、補償はいたしかねます。

ご予約  
締切日

ノヴェッロ  
8/17 (月)